



Bedienungsanleitung Weck Entsafter Aufsatz WSG 20 K

Wichtige Hinweise

Der Entsafteraufsatz ist kein Einzelgerät und kann nur in Verbindung mit einem passenden Einkoch- und Kochautomaten betrieben werden, der mit einer Entsaftungsstufe ausgestattet ist. Beachten Sie die entsprechenden Hinweise in der Bedienungsanleitung Ihres Einkoch- und Kochautomaten. Während des gesamten Entsaftungsvorganges darauf achten, daß immer genügend Wasser im Kochautomat ist.

Vorbereiten der Früchte

Je reifer das Obst, umso ergiebiger und aromatischer ist der Saft. Die Früchte werden schnell und gründlich gewaschen. Der je nach Rezept benötigte Zucker wird vor dem Entsaften zu den Früchten in den Fruchtbehälter gegeben. Fruchtsäfte, die zu Gelee weiterverarbeitet werden, ohne Zuckerzugabe entsaften. Fruchtsäfte, die bei Gebrauch verdünnt werden sollen, müssen eine größere Zuckerzugabe erhalten. Als Anhalt gilt folgende Regel:

auf 1 kg süsse Früchte 100 - 150 g Zucker

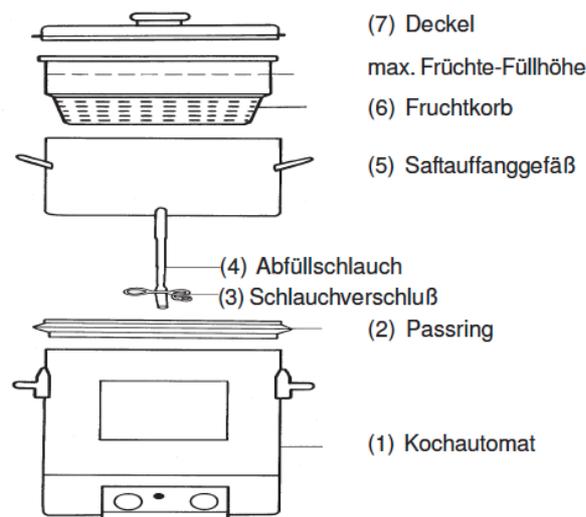
auf 1 kg saure Früchte 200 - 250 g Zucker

Vorbereiten der Flaschen

Die Flaschen werden gründlich gereinigt und in klarem, heißem Wasser nachgespült. Vor dem Einfüllen können Sie diese in heißem Wasser oder im Backofen bei 75°C vorwärmen. Die benötigten Korken oder Gummikappen auskochen und in klarem Wasser bis zum Verschließen der Flaschen bereitlegen.

Inbetriebnahme

1. Fülle für jeden Entsaftungsvorgang mindestens 6 Liter Wasser in Ihren Kochautomaten (1).
2. Passring (2) so auf den Kochautomaten auflegen, daß die Aussparung für den Abfüllschlauch vorn auf der Oberseite ist.
3. Das Saftauffanggefäß (5) mit dem Abfüllschlauch (4) nach vorn auf den Passring setzen.
4. Den Fruchtbehälter (6) in das Saftauffanggefäß einsetzen und die zur Saftgewinnung vorbereiteten Lebensmittel einfüllen, dabei den Fruchtkorb unabhängig vom Gewicht bis maximal zu 3/4 füllen und den Deckel (7) schließen. Die Wände sowie der Boden des Fruchtbehälters sind mit Löchern versehen, damit der Dampf ungehindert von allen Seiten eindringen kann. Der Saft von Obst, Gemüse oder Kräutern wird dadurch frei, dringt durch die Löcher des Fruchtbehälters, sammelt sich im Saftauffanggefäß und kann mittels des Abfüllschlauches und des Schlauchverschlusses (3) bequem in Flaschen abgefüllt werden. Nach diesen Vorbereitungen stellen Sie Ihren Kochautomaten nur noch auf die Dauerkochstufe ‚Entsaften‘ und die Saftgewinnung kann beginnen.



Entsaftungsvorgang

Zunächst muß das ganze System erhitzt werden. Mit 6 Liter Kaltwasser beträgt die Aufheizzeit ca. 25 Minuten. Anmerkung: Die Aufheizzeit ist beim 2. Entsaftungsvorgang, oder wenn Heißwasser eingefüllt wird, entsprechend kürzer.

Saftentnahme

Der Saft muß sofort in die vorbereiteten Flaschen abgefüllt werden, denn nur solange er eine Temperatur von 75°C hat, ist er keimfrei. Dazu den Abfüllschlauch in den Flaschenhals führen und den Schlauchverschluß öffnen, damit der Fruchtsaft in die Flasche gelangen kann. Der Schlauchverschluß bleibt solange geöffnet, bis die Flasche randvoll ist, wobei der sich bildende Schaum überlaufen kann. Sofort nach dem Abfüllen werden die Flaschen verschlossen und aufrecht stehend an einem zugfreien Ort abgekühlt. Danach werden sie beschriftet und in einem kühlen Raum stehend aufbewahrt.

Weitere Hinweise

Der für den Fruchtkorb verwendete Werkstoff besteht aus einem optimal geeigneten Kunststoff. Es handelt sich um ein vom Deutschen Bundesgesundheitsamt (BGA) als lebensmittelphysiologisch unbedenklich eingestuftes Material. Ebenso sind die verwendeten Farbpigmente im Kunststoff frei von Blei und Cadmium. Dies gilt ebenfalls für den Passring und den Deckel. Der Fruchtkorb trägt das Werkstoff-Recycling-Zeichen und ist problemlos bei der Entsorgung. durch Farbstoffe und Fruchtsäuren des Entsaftungsgutes kann sich die Fruchtkorboberfläche farblich leicht verändern, dies ist kein Qualitätsmangel. Die Oberfläche des Fruchtkorbes ist glatt und deshalb leicht zu reinigen. Vermeiden Sie unbedingt Scheuermittel, weil dadurch die Oberfläche rau und schmutzempfindlich wird.

Durchschnittliche Dampfzeiten

Entsaftungsgut	Dampfzeit
Äpfel reif/unreif	90 Min.
Birnen reif/unreif	90 Min.
Brombeeren	45 Min.
Erdbeeren	45 Min.
Heidelbeeren	60 Min.
Himbeeren	45 Min.
Holunderbeeren	45 Min.
Johannisbeeren rot	60 Min.
Pfirsiche	75 Min.
Pflaumen	75 Min.
Preiselbeeren	75 Min.
Quitten rein/unreif	90 Min.
Rhabarber	90 Min.
Sauerkirschen	60 Min.
Süskirschen	60 Min.
Stachelbeeren	60 Min.
Weintrauben	60 Min.
Zwetschgen	75 Min.

Weiteres Zubehör von Weck zum Einmachen und Einkochen bei uns im Onlineshop unter www.bleywaren.de